Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. La pierre de cuisson pour pizza vous permet de transformer votre four traditionnel en four à pierre. La pierre emmagasine la chaleur, la transmet rapidement à la pizza et absorbe en même temps l'humidité superflue. De ce fait, la pizza devient particulièrement croustillante. La pierre à pizza ne convient pas uniquement à la préparation de délicieuses pizzas, mais aussi à celle du pain frais, des petits pains, des tortillas et des croissants.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Pierre à pizza
- Mode d'emploi

Variantes du produit
NC-2904-675 : Pierre à pizza ronde, 26 cm
NC-2905-675 : Pierre à pizza et pain, 38 x 30 cm

Utilisation
- Avant la première utilisation, nettoyez la pierre à pizza à l'aide d'un chiffon humide.
- Laissez la pierre à pizza sécher.
- Déplacez la grille de cuisson de votre four vers le bas ou au milieu du four. Posez la pierre à pizza dessus.
- Vous pouvez également utiliser la pierre à pizza sur un gril.

NOTE :
Ne placez jamais la pierre à pizza directement sur le fond du four ou sur une plaque de four.

- Allumez le four à une température de 200 à 240 °C, et faites préchauffer la pierre à pizza pendant environ 15 minutes. Placez la pizza préparée ou les plats à base de pâte à l'aide d'une pelle à pizza (non fournie), directement sur la pierre chaude. N'utilisez **ni huile ni graisse** !
- Si vous utilisez des pizzas surgelées, vous devez les laisser décongeler entièrement avant de les faire cuire, afin d'éviter des chocs de température qui risqueraient d'endommager la pierre.
- Lorsque la pizza a fini de cuire, enlevez-la de la pierre avec une pelle à pizza.
- Laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement dans le four avant de la sortir.

ATTENTION :
La pierre à pizza est très chaude ! Risque de brûlure ! Utilisez des gants de protection appropriés.

Nettoyage
- Laissez toujours la pierre à pizza refroidir totalement avant de la nettoyer.
- Ne placez pas la pierre à pizza dans le lave-vaisselle.
- À l'aide d'une raclette en plastique, grattez les résidus brûlés, collés sur la pierre, puis balayez-la avec une petite balayette propre.
- Essuyez la pierre à pizza à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge de cuisine.
- Si vous voulez nettoyer la pierre en profondeur, lavez-la à l'eau chaude. N'utilisez pas de produit nettoyant ni de liquide vaisselle !
- Laissez toujours la pierre bien sécher à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau. Sinon, elle risque de se fendre, en raison de possibles fissures de tension.

NOTE :
Au fil du temps, des tâches et traces colorées se forment sur la pierre à pizza. Ceci est normal et ne gêne nullement son fonctionnement.

Consignes de sécurité
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'utilisez jamais ce produit sur des plaques de cuisson !
- Placez toujours la pierre à pizza dans un four froid, puis faites-les ensuite chauffer.
- Après utilisation, laissez la pierre refroidir lentement dans le four ; ne la refroidissez surtout pas avec de l'eau froide !
- Pour éviter les rayures, ne placez jamais la pierre à pizza directement sur des surfaces sensibles. Utilisez un dessous-de-plat.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

© Septembre 2013 - MB//DW/RC//LS - GS
Importé par :
PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / D-79426 Buggingen, Allemagne